

Rezept

Gebratene Kürbisspalten

Ein Rezept von Gebratene Kürbisspalten, am 19.04.2024

Zutaten

ca. 600 g Hokkaidokürbis

½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie,
Salbei, Rosmarin, Oregano)

3-4 EL Butterschmalz

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, trocken tupfen, halbieren, von den Kernen befreien, mit Schale in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden.

2. Das Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen, die Kürbisspalten portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 2-3 Min. braten. Eventuell warm halten, bis alle Spalten gebraten sind.

3. Die Kräuter waschen und trocknen, die Blätter hacken. Die Kürbisspalten mit den Kräutern bestreuen, salzen und pfeffern.